

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	LAB SHEET PRAKTIKUM		
	TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN		
No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 1 dari 5
Semester V	PEMBUATAN KERIPIK PISANG		200 menit

1. Kompetensi:

Pengawetan dengan Pengeringan

2. Sub Kompetensi:

Membuat Keripik Pisang


3. Dasar Teori

Keripik pisang adalah makanan olahan dari buah pisang yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak hingga buah pisang berubah warna dan teksturnya menjadi renyah. Menurut SNI 01-4315-1996, keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Keripik pisang memiliki rasa yang gurih dan renyah serta aroma yang khas, sehingga keripik pisang menjadi salah satu makanan ringan yang digemari masyarakat.

Bahan baku keripik pisang adalah buah pisang. Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang sudah tua dan masih mentah agar mudah diiris, khususnya jenis pisang olahan seperti pisang kepok, pisang tanduk, pisang nangka, atau pisang kapas. Keripik pisang dapat dibuat menjadi beberapa rasa tergantung bumbu yang ditambahkan. Bahan tambahan yang diperlukan sebagai penambah rasa antara lain garam halus untuk rasa asin; gula pasir, gula merah, dan gula semut untuk rasa manis; cabai bubuk untuk rasa pedas; susu dan coklat untuk rasa coklat dan bumbu untuk keripik dengan rasa khas.

Keripik adalah produk yang dihasilkan melalui tahapan pengupasan, pengirisan, dan penggorengan. Keripik banyak menyerap minyak selama penggorengan. Banyak sedikitnya minyak yang diserap akan mempengaruhi rasa, tekstur, serta penampakan keripik. Biasanya proses yang dilakukan pada industri pangan umumnya menggunakan *deep frying*. Tujuan pengolahan pisang menjadi kripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan/memperpanjang kemanfaatan buah pisang. Proses pengolahan keripik pisang secara umum yang banyak dilakukan adalah cara konvensional dan cara vakum (*vacuum frying*). Pengolahan dengan cara konvensional yaitu dengan menggunakan kualifikasi penggoreng dimana kondisi bahan pangan yang digoreng terbuka dengan udara. Umumnya alat yang digunakan berupa wajan yang berisi minyak goreng, lalu dipanaskan dengan kompor atau tungku pemanas. Sedangkan pengolahan dengan cara *vacuum frying* merupakan

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	LAB SHEET PRAKTIKUM		
	TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN		
No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 2 dari 5
Semester V	PEMBUATAN KERIPIK PISANG		200 menit

penggorengan yang dilakukan di dalam kondisi ruang tertutup dan dengan tekanan rendah, kondisi yang baik untuk menggoreng buah secara vakum adalah pada suhu 90 sampai 100°C, tekanan vakum 70 cmHg dengan lama penggorengan 60 sampai 90 menit.

4. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:

Alat: Timbangan, pisau, *slicer*, baskom, *deep fryer*, pengaduk, penyaring, kompor, dan *semi automatic sealer*.

Instrumen:

- 1) Hitung rendemen keripik pisang.

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat produk}}{\text{berat bahan baku utama}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat keripik pisang}}{\text{berat pisang}} \times 100\%$$

- 2) Lakukan uji organoleptik keripik pisang pada warna, rasa, aroma dan tekstur


Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna			
Rasa			
Aroma			
Tekstur			

Bahan: pisang kepok atau piang tanduk (tua dan mentah), air, pewarna kuning, minyak, cokelat bubuk, susu bubuk, gula bubuk, gula pasir, madu, kemasan *pouch* plastik atau aluminium foil dan label kemasan.

5. Keselamatan Kerja:

- 1) Gunakan pakaian kerja di Laboratorium
- 2) Pakailah sepatu hak rendah
- 3) Patuhi tata tertib di Laboratorium

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 3 dari 5
	Semester V	PEMBUATAN KERIPIK PISANG		200 menit

6. Langkah Kerja:

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan keripik pisang :
 - a. Pengupasan
 - b. Pemotongan
 - c. Perendaman
 - d. Penggorengan
 - e. Pencampuran dengan bumbu
- 3) Melakukan pengemasan atau penyajian
- 4) Melakukan uji organoleptik
- 5) Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

7. Bahan Diskusi:

- 1) Jelaskan prinsip pengawetan keripik pisang!
- 2) Kapan waktu kadaluarsa keripik pisang?

8. Lampiran: -


Resep

Keripik Pisang Coklat

Bahan:

- 20 buah pisang tua mentah (gunakan pisang kepok atau pisang tanduk)
- 3 liter air, untuk merendam,
- Pewarna kuning secukupnya
- Minyak untuk menggoreng
- 50 gram coklat bubuk
- 75 gram susu bubuk
- 75 gram gula bubuk

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 4 dari 5
	Semester V	PEMBUATAN KERIPIK PISANG		200 menit

Cara Membuat:

1. Campur coklat bubuk, susu bubuk dan gula bubuk. Sisihkan dalam kantong plastik.
2. Kupas kulit pisang.
3. Iris pisang secara memanjang (tergantung selera) menggunakan *mandolin slicer*.
4. Rendam irisan pisang tadi ke dalam air yang sudah diberi dicampur pewarna kuning secukupnya. Rendam selama 30 menit. Tiriskan hingga kering.
5. Bila sudah kering, goreng pisang dalam minyak banyak dan panas sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat lalu tiriskan.
6. Setelah keripik pisang tidak panas, masukkan keripik pisang ke dalam plastik berisi bumbu tadi,
7. Kocok berkali-kali hingga benar-benar tersalut rata.
8. Keluarkan.
9. Kemas dengan menggunakan kemasan *pouch* plastik atau aluminium foil.
10. Tempel label kemasan.

Keripik Pisang Madu


Bahan:

- 20 buah pisang tua mentah (gunakan pisang kepok atau pisang tanduk)
- 200 gula pasir
- 50 ml air
- 2 sdm madu
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Kupas kulit pisang .
2. Iris tipis.
3. Rendam irisan pisang tadi ke dalam air yang sudah diberi dicampur pewarna kuning secukupnya. Rendam selama 30 menit. Tiriskan hingga kering.
4. Panaskan minyak. Goreng pisang sampai matang dan kering (yaitu sampai sudah tidak ada gelembung air).

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 5 dari 5
	Semester V	PEMBUATAN KERIPIK PISANG		200 menit

5. Angkat dan tiriskan.
6. Rebus gula pasir dengan air sampai mendidih dan gula menjadi larut. Masukkan madu.
7. Masukkan keripik yang sudah digoreng ke dalam rebusan gula pasir yang masih panas. Aduk hingga merata. Angkat.
8. Goreng 5 – 10 detik dalam minyak panas hingga gelembung air hilang.
9. Angkat dan tiriskan.
10. Kemas dengan menggunakan kemasan *pouch* plastik atau aluminium foil.
11. Tempel label kemasan.



Gambar 35. Keripik Pisang Coklat (kiri) dan Keripik Pisang Madu (kanan)

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---